



MARTIN BRAUN GRUPPE

Bauletto Pesca & Cinnamon Roll



Primo Impasto

1500 g **MIX ONE NATURE**

100 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**

650 g acqua

2-4 g lievito di birra

70 g zucchero

300 g tuorlo d'uovo

350 g burro

Totale 2.972/2.974 g

Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One Nature, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso. Prelevare 250 g di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Porre il restante impasto in un altro recipiente unto con Formstac (temperatura impasto 26-28°C). Mettere a lievitare in cella a 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

Secondo Impasto

2972/2974 g **PRIMO IMPASTO**

500 g **MIX ONE NATURE**

260 g zucchero

100 g acqua

150 g tuorlo d'uovo

475 g burro

30 g **AROMA VANIGLIA BACCA NAT.**

50 g **CINNAMON ROLL DUE**

800 g pesca a cubetti

Totale 5.337/5.339 g

Mettere in macchina Mix One Nature, il primo impasto e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto. Aggiungere il tuorlo. Integrare il burro e l'aroma fino a completo assorbimento. Aggiungere infine Cinnamon Roll Due e la pesca a cubetti. Impastare brevemente. Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.



MARTIN BRAUN GRUPPE

cella a puntare a 30°C per un'ora. Dividere l'impasto in pezzature da 350-400 g a seconda dello stampo. Arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a raggiungere 1/3 dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 160°C per circa 25-30 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Glassa

q.b. **PREMIX GHIACCIA**

Decorazione

q.b. **KRAMBELLA CIOCCOLATO BIANCO**